Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 53 del 3 marzo 2008 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Lunedì, 3 marzo 2008** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06 85081

N. 53

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modifica della denominazione di origine controllata dei vini.

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Valle d'Aosta» o «Vallée d'Aoste».

IL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI TIPICHE DEI VINI, ISTITUITO A NORMA DELL'ART. 17 DELLA LEGGE 10 FEBBRAIO 1992, N. 164;

ESAMINATA la domanda presentata dalla Regione Autonoma Valle d'Aosta intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini <Valle d'Aosta> o <Vallée d'Aoste;

HA ESPRESSO, nella riunione del 12 e 13 gennaio 2008, presente il Funzionario della Regione Autonoma Valle d'Aosta, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso:

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica dovranno pervenire al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini – Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale.

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste".

Art.1
(Denominazioni)
La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste", eventualmente accompagnata da una delle seguenti indicazioni di vitigno: Müller Thurgau; Gamay; Pinot nero o Pinot noir; Pinot grigio o Pinot gris; Pinot bianco o Pinot blanc; Chardonnay; Mayolet; Petite Arvine; Merlot; Fumin; Syrah; Cornalin; Nebbiolo; Petit rouge; Prëmetta; Moscato bianco o Muscat petit grain; Traminer aromatico o Gewürztraminer; Gamaret; Vuillermin o da una delle seguenti menzioni geografiche: Donnas; Arnad-Montjovet; Chambave; Chambave Moscato o Chambave Muscat; Nus; Nus Malvoisie; Torrette; Enfer d'Arvier; Blanc de Morgex et de La Salle o da una delle seguenti indicazioni di colore : bianco o blanc; rosso o rouge; rosato o rosé; o da una delle seguenti tipologie di vinificazione: novello o nouveau; Chambave Moscato Passito o Chambave Muscat Flétri; Nus Malvoise Passito o Nus Malvoisie Flétri ; Moscato bianco Passito o Muscat petit grain Flétri; Traminer aromatico Passito o Gewürztraminer Flétri; Passito o Flétri è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Art.2
(Base ampelografica)
1) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste", accompagnata da una delle seguenti specificazioni di vitigno:
Müller Thurgau;
Gamay;
Pinot nero o Pinot noir;
Pinot grigio o Pinot gris;
Pinot bianco o Pinot blanc;
Chardonnay;
Mayolet;
Petite Arvine;
Merlot;
Fumin;
Syrah;
Cornalin;
Nebbiolo;
Petit rouge;
Prëmetta;
Moscato bianco o Muscat petit grain;
Traminer aromatico o Gewürztraminer;
Gamaret;
Vuillermin

deve essere ottenuta dalle uve prodotte dai vigneti compresi nella zona delimitata dal'art. 3 comma 1 e 2 aventi, nell'ambito aziendale, la composizione ampelografica dei corrispondenti vitigni per almeno l'85%.
Possono concorrere fino ad un massimo del 15% le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta.

2) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Nebbiolo per almeno l'85%, della zona delimitata all'art. 3, comma 3.

Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

3) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Nebbiolo per almeno il 70%, della zona delimitata all'art. 3, comma 4.
Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.
4) *a)* La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta " o "Vallée d'Aoste" Chambave è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti della zona delimitata all'art. 3 comma 5, composti in ambito aziendale dal vitigno Petit Rouge per almeno il 70%.
Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta , presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.
b) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Muscat è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Moscato bianco della zona delimitata all'art. 3, comma 5.

5) *a)* La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Nus è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti della zona delimitata all'art. 3, comma 6, composti in ambito aziendale dai seguenti vitigni: Vien de Nus e Petit Rouge per almeno il 70% di cui almeno 40% di Vien de Nus.
Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30 %.
b) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie, è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Pinot grigio, della zona delimitata all'art. 3, comma 6.
6) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta " o "Vallée d'Aoste" Torrette è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Petit Rouge per almeno il 70%, della zona delimitata all'art. 3, comma 7.
Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.
7) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Petit Rouge per almeno l'85%, della zona delimitata all'art. 3, comma 8.
Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Autonoma Valle d'Aosta presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.
8) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno Prié blanc della zona delimitata all'art. 3, comma 9.
9) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" seguita da una indicazione di colore, bianco o blanc, rosso o rouge, rosato o rosé può essere rivendicata dagli iscritti all'albo dei vigneti di una denominazione di cui al presente articolo per designare i vini bianchi, rossi o rosati provenienti dalle uve aventi le caratteristiche minime previste dall'art. 6, indicando tale scelta all'atto della denuncia delle uve.
10) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" seguita dalla indicazione di passito o flétri può essere rivendicata dagli iscritti alč'albo dei vigneti di una denominazione di cui al presente articolo per designare i vini passiti provenienti dalle uve a bacca bianca o rosata aventi le caratteristiche minime previste dall'art. 6, indicando tale scelta all'atto della denuncia delle uve.

Art. 3
(Zone di produzione delle uve)

1) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" con le seguenti specificazioni di vitigno: Müller Thurgau, Gamay, Pinot nero o Pinot noir, Pinot grigio o Pinot gris, Pinot bianco o Pinot blanc, Chardonnay, Mayolet, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer, Gamaret, e Vuillermin comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.
Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:
in destra orografica della Dora Baltea: Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet, Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençan, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier e Avise;
in sinistra orografica della Dora Baltea: Pont Saint-Martin, Donnas, Perloz, Arnad, Bard, Verrès, Challand Saint-Victor, Montjovet, Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Verrayes, Chambave, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Saint-Nicolas, Arvier, Avise, La Salle e Morgex .

In particolare la zona è così delimitata:
in destra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Quincinetto e Donnas e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m. s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod e la Dora di Rhêmes tutto il territorio fino a 900 m.s.l.m.; dalla Dora di Rhêmes al confine territoriale tra i comuni di Introd e Arvier tutto il territorio fino a 1.000 m. s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Introd e Arvier fino al confine territoriale tra i comuni di Avise e La Salle tutto il territorio fino a 800 m. s.l.m.
Tale linea altimetrica incontra la Dora nei pressi della Fraz. Runaz di Avise e chiude la zona in destra orografica;
in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Pont St. Martin e Carema e, risalendo la vallata principale fino al torrente Marmore, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 850 m. s.l.m.; dal torrente Marmore al confine territoriale tra i comuni di Morgex e Pré Saint Didier tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 1.000 m s.l.m.
2) a) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" accompagnata da una delle seguenti specificazioni di vitigno: Petite Arvine, Merlot, Fumin, Syrah, Cornalin comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.
Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:
in destra orografica della Dora Baltea: Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet, Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençan, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier e Avise;
in sinistra orografica della Dora Baltea: Pont Saint-Martin, Donnas, Perloz, Arnad, Bard, Verrès, Challand Saint-Victor, Montjovet, Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Verrayes, Chambave, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Saint-Nicolas, Arvier, Avise.

In particolare la zona è così delimitata:
in destra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Quincinetto e Donnas e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod, tutto il territorio compreso tra l'alveo dal fiume e la quota altimetrica di 600 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Pollem e

Charvensod al confine territoriale tra i comuni di Avise e La Salle tutto il territorio fino a 750 m s.l.m.
in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Pont St. Martin e Carema e risalendo la vallata fino al confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart e risalendo la vallata fino al confine territoriale di Avise e La Salle tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m. s.l.m.

b) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" accompagnata dalla specificazione di vitigno Nebbiolo, comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.
Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:
in destra orografica della Dora Baltea: Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet;
in sinistra orografica della Dora Baltea: Pont Saint-Martin, Donnas, Perloz, Arnad, Bard, Verres, Challand Saint-Victor, Montjovet.

In particolare la zona è così delimitata:
in destra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Quincinetto e Donnas e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Montjovet e Châtillon, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 600 m s.l.m.;
in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dall'inizio della Valle d'Aosta e più precisamente dal confine territoriale tra i comuni di Pont St. Martin e Carema e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Montjovet e Saint Vincent tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.;

c) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" accompagnata dalle specificazioni di vitigno Petit Rouge e Prëmetta comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.
Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:
in destra orografica della Dora Baltea: Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençan, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier e Avise;
in sinistra orografica della Dora Baltea: Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Chambave, Verrayes, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Saint-Nicolas, Arvier, Avise.

In particolare la zona è così delimitata:
in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Montjovet e Châtillon e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 600 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod al confine territoriale tra i comuni di Avise e La Salle tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 750 m s.l.m.
in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Saint Vincent e Montjovet e risalendo la vallata fino al confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.; dal confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart e risalendo la vallata principale fino al comune di Avise e La Salle tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m. s.l.m.

3) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas comprende i territori collinari dei comuni di Donnas, Pont Saint-Martin, Perloz e Bard, e più precisamente:
in destra orografica della Dora Baltea il cono di deiezione del torrente Valbona, nel comune di Donnas.
in sinistra orografica della Dora Baltea, a monte della strada statale n° 26, fino ad una altitudine di 700 m.s.l.m.;
4) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.
Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:
in destra orografica della Dora Baltea: Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet.
in sinistra orografica della Dora Baltea: Arnad, Verrès, Challand-Sain tVictor e Montjovet.

In particolare la zona è così delimitata:
in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Donnas e Hône e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Montjovet e Chatillon, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 600 m s.l.m.
in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Bard e Arnad e risalendo la vallata principale fino al minor segmento che unisce la Dora alla frazione Champerioux del comune di Montjovet e, proseguendo da tale frazione con la strada comunale che (attraversando la frazione Estaod) collega la Statale 26 alla strada tra Cillian ed Emarese tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.
5) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave e Chambave Moscato o Chambave Muscat comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.
Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:
in destra orografica: Châtillon, Pontey, Chambave.
in sinistra orografica: Montjovet, Saint Vincent, Châtillon, Saint Denis, Chambave, Verrayes.
In particolare la zona è così delimitata:
in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal torrente Moriola discendente dal Monte Barbeston fino alla Dora Baltea e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Chambave e Fénis tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 700 m s.l.m.
in sinistra orografica: partendo dal minor segmento che unisce la Dora Baltea alla frazione Champerioux del comune di Montjovet e proseguendo da tale frazione, con la strada comunale che (attraversando la frazione Estaod) collega la statale 26 alla strada tra Cillian ed Emarese fino al confine territoriale tra i comuni di Verrayes e Nus tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 750 m s.l.m.
6) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus e Nus Malvoisie comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.
Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:
in destra orografica: Fénis.
in sinistra orografica: Nus, Quart, Saint Christophe e Aosta.
In particolare la zona è così delimitata:
in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Chambave e Fénis e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Fénis e Saint Marcel tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 650 m s.l.m.

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Verrayes e Nus e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Aosta e Sarre tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 850 m s.l.m

7) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei seguenti comuni:

in destra orografica della Dora Baltea: Charvensod, Gressan, Jovençan, Aymavilles, Villeneuve ed Introd.

in sinistra orografica della Dora Baltea: Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre e Villeneuve.

In particolare la zona è così delimitata:

in destra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Pollein e Charvensod e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Introd e Arvier tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 800 m s.l.m;

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Nus e Quart e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Villeneuve e Arvier, tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 1000 m s.l.m, escludendo la zona situata a nord del confine territoriale tra i comuni di Aosta e Gignod ed Aosta e Roisan.

8) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier comprende parte del territorio collinare del comune di Arvier e più precisamente:

in destra orografica della Dora Baltea: comprende le località "Monbet" e "Bouse" confinanti a nord e ad ovest con il torrente Dora di Valgrisenche e la Dora Baltea, ad est e sud con la vecchia statale n. 26 e con il ponte sulla Dora di Valgrisenche e la località Sorpier confinante a nord con il corso della Dora Baltea, a est con il torrente Dora di Valgrisenche, a sud con il viadotto della superstrada per il Monte Bianco e a ovest con la strada carreggiabile di Montaverin.

in sinistra orografica della Dora Baltea: ad est con il territorio comunale di Villeneuve, a nord con quello di St. Nicolas, ad ovest con quello di Avise ed a sud con il corso della Dora Baltea;

9) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle comprende i territori idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende parte del territorio dei comuni di Morgex e di La Salle.

In particolare la zona è così delimitata:

in sinistra orografica della Dora Baltea: partendo dal confine territoriale tra i comuni di Avise e La Salle e risalendo la vallata principale fino al confine territoriale tra i comuni di Morgex e Pré Saint Didier tutto il territorio compreso tra l'alveo del fiume e la quota altimetrica di 1.300 m s.l.m.

Art. 4

(Norme per la viticoltura)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione di cui all'art. 3 e comunque atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in buona esposizione purchè situati entro i limiti delle quote altimetriche indicate nelle rispettive zone di produzione.

Sono da escludersi i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura dei vigneti destinati alla produzione delle uve della denominazione di origine controllata di cui all'art. 2 devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve.

La Regione Autonoma Valle d'Aosta può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche dell'uva.

E' vietata ogni pratica di forzatura consentendo tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso.
Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione di vini "Valle 'd'Aosta" o "Vallée d'Aoste" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione prima dell'eventuale appassimento, devono essere le seguenti:

Vini	Resa uva/ha (t)	Titolo alcolometrico vol. nat. min.
Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau	11	9.00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay	12	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir	10	11.00%
" Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in bianco)	10	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris	10	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc	10	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay	11	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet	10	11.00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine	12	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	10	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	10	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah	10	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin	10	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	10	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge	10	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Premetta	10	10.00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain	10	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer	10	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste "Gamaret	10	10.50%
"Valle d'Aosta Vuillermin" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin	10	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri	10	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico passito o Gewürztraminer flétri	10	10.50%
"Valle d'Aosta " o "Vallée d'Aoste" Passito o Flétri	10	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas	7,5	11.00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste"Arnad-Montjovet"	8	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste "Chambave"	10	10.50%
Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat	10	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus"	10	10.50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie	8	11.00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette	10	10,50%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste"Enfer d'Arvier	9	11.00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle	9	9.00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc	12	9.00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste", rosso o rouge, rosato o rosé, novello o nouveau	12	10.00%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Passito o Chambave	10	10.50%

Muscat Flétri		
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Nus Malvoisie Flétri	8	11.00%

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
Ai limiti massimi di produzione di uva per ettaro sopra elencati, la produzione dovrà essere riportata, anche in annate eccezionalmente favorevoli, attraverso una accurata cernita delle uve.
Qualora le produzioni di uva per ettaro superino i limiti massimi di cui sopra, ma non oltre il 20 %, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste".
Oltre detto limite decade la denominazione di origine controllata per tutta la partita.
La Regione Autonoma Valle d'Aosta, con proprio decreto del Presidente della Regione da emanarsi annualmente nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, tenuto conto delle condizioni climatiche e sentite le organizzazioni dei produttori può fissare produzioni massime per ettaro inferiori a quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Art.5
(Norme per la vinificazione)

1)La vinificazione del vino "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir può essere effettuata anche in bianco.
2) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Novello o Nouveau è riservata ai vini derivati dalle uve dei vitigni a bacca di colore rosso raccomandati o autorizzati per la Valle d'Aosta previsti nei corrispondenti albi dei vigneti delle zone di produzione di cui all'art. 3 e deve essere ottenuta con macerazione carbonica di almeno il 30% delle uve.
3) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau, Pinot grigio o Pinot gris, Pinot Bianco o Pinot blanc, Chardonnay, Petite Arvine, Blanc de Morgex et de La Salle, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer accompagnata dalla menzione vendemmia tardiva o vendange tardive è riservata ai vini ottenuti da uve sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite.
Ferme restando le produzioni ad ettaro previste dall'art. 4 del presente disciplinare di produzione, le uve destinate all'ottenimento dei vini vendemmia tardiva o vendange tardive non possono superare la resa di uva in vino del 60 per cento e devono inoltre assicurare un contenuto zuccherino minimo di 200 grammi/litro per la denominazione Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle, di 220 grammi/litro per la denominazione Müller Thurgau e di 250 grammi/litro per tutte le altre denominazioni.
Per i vini Valle d'Aosta Vendemmia Tardiva o Vendange Tardive, non è ammessa l'aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati.
4) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie passito o Nus Malvoisie flétri, Chambave Moscato passito o Chambave Muscat flétri, Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri , Traminer aromatico passito o Gewürztraminer flétri , Passito o Flétri è riservata ai vini derivanti da uve selezionate e sottoposte ad appassimento dopo la raccolta in locali idonei, anche termoidrocondizionati e/o a ventilazione forzata fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26%.
Per la produzione di detti vini non è ammessa l'aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati.
Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia.
5) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas, Arnad-Montjovet, Chambave, Nus, Torrette e Enfer d'Arvier accompagnata dalla menzione superiore o

supérieur é riservata ai vini provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico minimo complessivo almeno di un grado alcolico superiore a quello previsto dal precedente art. 4 e siano immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo almeno di un grado alcolico supèriore a quella prevista dal seguente art. 6, qualora abbiano superato il periodo minimo di invecchiamento previsto dal presente articolo.
6) La denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle spumante o mousseux può essere utilizzata per designare i vini spumanti naturali ottenuti con vini derivati dal vitigno Prié Blanc e rispondenti alle condizioni stabilite dal presente disciplinare.

La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 9 mesi e la durata del procedimento di elaborazione deve essere non inferiore a 12 mesi.
La produzione dello spumante "Vallée d'Aoste"o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle spumante o mousseux è consentita a condizione che il medesimo sia posto in commercio nei tipi "extra brut", "brut", " sec", "demi-sec"e "pas dosè" con l'indicazione del tenore zuccherino..
7) Le rese massime di uva in vino dei vini a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" devono essere le seguenti:

TIPOLOGIA	RESA UVA/HA
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Gamay	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Pinot nero o Pinot noir	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco o Pinot blanc	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Petite Arvine	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin	70%
Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prëmetta	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste "Gamaret	70%
"Valle d'Aosta Vuillermin" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet	70%
"Valle d'Aoxta" o "Vallée d'Aoste" Chambave	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato o Chambave Muscat	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato passito o Chambave Muscat flétri	40%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie Passito o Flétri	40%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri	40%

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Passito o Flétri	40%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Traminer aromatico passito o Gewürztraminer flétri	40%
" Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette	70%
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier	
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle	70%

Qualora tali rese superino le percentuali sopra indicate, ma non oltre il 75%, o il 45% per la sola tipologia passito, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste".

Oltre detti limiti decade la denominazione di origine controllata per tutta la partita.

8) Per avere diritto alla denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste", i vini devono essere sottoposti ai seguenti periodi di affinamento obbligatorio a decorrere dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia.

Vino	Mesi di affinamento
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in rosso)	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin	5
"Valle d'Aosta " o "Vallée d'Aoste" Syrah	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Cornalin	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas	24
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste Donnas" superiore o supérieur	30
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet	5
"Valle d'Aosta o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet superiore o supérier	12
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste "Chambave	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste Chambave" superiore o supérieur	8
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus superiore o supérieur	8
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette superiore o supérieur	8
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier	5
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier superiore o supérieur	8
Per tutti i vini aventi tipologia di vendemmia tardiva o vendange tardive il periodo di affinamento obbligatorio a decorrere dal 1° dicembre della vendemmia è di 6 mesi.	

Tutte le altre sottodenominazioni della D.O.C. "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" possono essere immesse sul mercato a partire dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia.

A decorrere dal 1°dicembre dell'anno della vendemmia, il periodo di affinamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas, deve essere di almeno 24 mesi di cui almeno 10 in botti di legno.

A decorrere dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia, il periodo di affinamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" Donnas accompagnato dalla menzione superiore o supérieur deve essere di almeno 30 mesi di cui almeno 12 in botti di legno

9) La produzione di varie tipologie da uno stesso vigneto è consentita purchè risultino rispettati tutti i requisiti posti dal presente disciplinare, sia per le uve destinate separatamente a una data tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia.
10) Le operazioni di vinificazione e di eventuale affinamento obbligatorio della denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" devono essere effettuate nell'ambito delle rispettive zone di produzione delle uve di cui all'articolo 3.
Tuttavia è facoltà del Ministero delle politiche agricole – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, consentire che le suddette operazioni di vinificazione e/o di affinamento obbligatorio siano effettuate anche da aziende aventi stabilimenti situati al di fuori delle rispettive zone di produzione ma nell'ambito della Regione.

Art. 6
(Caratteristiche al consumo)
I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau:
colore: giallo verdolino, con riflessi verdognoli;
odore: intenso, gradevole, aromatico;
sapore: fruttato, leggermente aromatico, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamay :
colore: rosso rubino vivo;
odore: fruttato, intenso, caratteristico;
sapore: fruttato, leggermente tannico, con fondo amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot nero o Pinot noir (vinificazione in rosso):
colore: rosso rubino tendente al granato più o meno intenso;
odore: fruttato, persistente;
sapore: vinoso lievemente tannico, con retrogusto analogo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore netto minimo: 18 g/l.
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot grigio o Pinot gris":
colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati;
odore: profumo caratteristico molto intenso;
sapore: gradevole, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot bianco Pinot blanc:
colore: giallo paglierino brillante;
odore: profumo caratteristico, elegante;
sapore: gradevole, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chardonnay:
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, fruttato, caratteristico;
sapore: sapido, pieno, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Mayolet:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: fine e delicato;
sapore: morbido con retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18g/l

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petite Arvine:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: fine, fruttato, elegante;
sapore: armonico, vivo, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Merlot:
colore: rosso rubino intenso;
odore:intenso, caratteristico, leggermente erbaceo;
sapore: austero, corposo ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Fumin:
colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei;
odore: caratteristico di spezie;
sapore: austero con fondo amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Syrah:
colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico di spezie;
sapore: armonico, con sensazioni speziate;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta " o "Vallée d'Aoste" Cornalin:
colore: rosso rubino;
odore: intenso, caratteristico ;
sapore: armonico, leggermente tannico e mandorlato ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;

acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nebbiolo:
colore: rosso rubino con riflessi granati;
odore: fine, caratteristico;
sapore: leggermente mandorlato, di buon corpo, con finale tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Petit rouge:
colore: rosso rubino;
odore: di evenuale rosa selvatica, caratteristico;
sapore: vellutato, mediamente corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Prëmetta:
colore: cerasuolo con riflessi rosati;
odore: fine, intenso, caratteristico;
sapore: leggermente tannico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Moscato bianco o Muscat petit grain:
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, caratteristico di moscato ;
sapore: fine, delicato, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Traminer aromatico o Gewürztraminer:
colore: giallo paglierino dorato;
odore: leggermente aromatico fine, intenso con eventuali sensazioni di rosa;
sapore: pieno, vellutato gradevolmente aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Gamaret:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, fine leggermente speziato;
sapore: asciutto, tannico, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Vuillermin
colore: rosso con riflessi violacei;
odore: vinoso, intenso;
sapore: pieno, asciutto di buona tannicità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Donnas:

colore: rosso rubino con riflessi granati;
odore: fine, caratteristico, speziato;
sapore: vellutato, armonico con fondo gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Arnad-Montjovet:

colore: rosso rubino con riflessi granata ;
odore: fine, caratteristico, lievemente mandorlato;
sapore: armonico, con fondo amarognolo morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave:

colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, con l'affinamento tendente all'eventuale profumo di viola;
sapore: sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Chambave Moscato o Muscat:

colore: giallo paglierino;
odore: intenso, caratteristico di moscato;
sapore: fine, delicato, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aost " Nus :

colore: rosso intenso con riflessi granata ;
odore: vinoso, intenso, persistente;
sapore: vellutato, leggermente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie:

colore: giallo dorato con riflessi ambrati;
odore: caratteristico, molto intenso;
sapore: gradevole, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto secco netto minimo: 17 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Torrette:

colore: rosso rubino;
odore: profumo di rosa selvatica, con l'affinamento tendente eventualmente a mandorlarsi;
sapore: vellutato, di giusto corpo, con fondo amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Enfer d'Arvier:
colore: rosso granata piuttosto intenso;
odore: delicato con bouquet caratteristico;
sapore: vellutato, di giusto corpo, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle:
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato con sottofondo di erbe di montagna;
sapore: acidulo, talvolta leggermente frizzante, molto delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" bianco o blanc:
colore: paglierino più o meno intenso con riflessi verdini o dorati;
odore: fresco, gradevole, caratteristico;
sapore: fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9 % vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" rosso e rosato o rouge et rosé:
colore: rosso rubino o rosato a seconda del tipo di vinificazione;
odore: vinoso, fresco, caratteristico;
sapore: gradevole, talvolta vivace, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo per il rosato: 16 g/l
estratto secco netto minimo per il rosso: 18 g/l

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Pinot noir
(vinificazione in bianco):
colore: paglierino intenso o leggermente rosato;
odore: fruttato, persistente;
sapore: armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Novello o Nouveau:
colore: rosso rubino con sfumature violacee;
odore: fruttato, persistente;
sapore: armonico, fresco, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato passito o Muscat flétri:
colore: giallo oro tendente all'ambrato;
odore: intenso, caratteristico di moscato;
sapore: dolce, aromatico, tipico di moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5 % vol di cui almeno il 13 % vol svolto;
acidità totale minima:4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 25 g/l.

"Valled'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Nus Malvoisie passito o flétri:

colore: giallo ramato intenso;

odore: gradevole, intenso;

sapore: dolce, caldo, con retrogusto di confettura;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5 % vol, di cui almeno il 14% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri

colore: giallo oro tendente all'ambrato;

odore: intenso, caratteristico di moscato;

sapore: dolce, aromatico, tipico di moscato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5 % vol, di cui almeno il 13% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 25 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste " Traminer aromatico passito o Gewüztraminer flétri:

colore: dorato con riflessi rosati;

odore: fine intenso aromatico con eventuali sensazioni di rosa;

sapore: dolce, caldo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5 % vol, di cui almeno il 13% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Passito o Flétri:

colore: dorato o ramato a seconda del vitigno prevalente;

odore: fine intenso leggermente aromatico;

sapore: dolce, caldo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5 % vol, di cui almeno il 13% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Blanc de Morgex et de La Salle spumante o mousseux :

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino scarico;

odore: caratteristico, con delicato sentore di lievito;

sapore: tipico, armonico, pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo svolto: 10,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Müller Thurgau, Pinot Grigio o Pinot gris, Pinot bianco o Pinot blanc, Chardonnay, Petite Arvine, ***Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer****, Blanc de Morgex et de La Salle vendemmia tardiva o vendange tardive :*

colore: giallo dorato;

odore: gradevole, delicato, caratteristico;

sapore:amabile o dolce, pieno,armonico;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

titolo alcolometrico volumico naturale :12% per la denominazione Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle di cui almeno il 9 % in alcool svolto;

13% per la denominazione Vallée d'Aoste Müller Thurgau di cui almeno il 10 % in alcool svolto;

15% per le altre denominazioni di cui almeno il 12%in alcool svolto.
In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare un lieve sentore di legno.

Art.7

(Etichettatura, designazione, presentazione e confezionamento)

I vini a denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" Chambave Moscato Muscat, Nus Malvoisie, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer ottenuti con parziale appassimento delle uve, debbono essere designati con la precisazione concernente il tipo di prodotto utilizzando la locuzione "passito" o "flétri".
In sede di designazione le menzioni geografiche, le indicazioni di vitigno, di colore e di scelta di vinificazione devono figurare in etichetta sia in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" sia nello stesso campo visivo della denominazione succitata.
Nella designazione e presentazione della denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" vendemmia tardiva o "Vallée d'Aoste" vendange tardive deve essere indicata anche la denominazione di origine da cui discendono.
Nell'etichettatura dei vini Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste l'indicazione dell'annata di produzione delle uve deve sempre figurare.
E' consentito utilizzare indicazioni geografiche o toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, località, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.
Nell'etichettatura dei vini Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste è ammessa la menzione "vigna" o "vigne" o "clos" o "coteau" seguito da un toponimo purchè il prodotto così designato provenga dalla superficie vitata corrispondente al toponimo indicato e siano osservate le condizioni di cui alle norme vigenti.
Alla denominazione di origine controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione aggiuntiva diversa da quelle previste nel disciplinare ivi compresi gli aggettivi: extra fine, scelto, classico, selezionato, riserva, vecchio e similari, nonchè indicazioni che facciano riferimento ad unità geografiche diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare diproduzione.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi o ragioni sociali o marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.
Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore" o "viticulteur" ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE in materia.
Le menzioni consentite nell'etichettatura possono essere utilizzate nelle lingue italiana e/o francese, in base alle norme sul bilinguismo in vigore per la Regione Autonoma Valle d'Aosta (L. Cost. 26 febbraio 1948, n.4).
Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" in vista della vendita devono essere confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.

Parere del Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Friuli Latisana».

IL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI TIPICHE DEI VINI, ISTITUITO A NORMA DELL'ART. 17 DELLA LEGGE 10 FEBBRAIO 1992, N. 164;

ESAMINATA la domanda presentata dal Consorzio Tutela Vini a Doc "Friuli Latisana" intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata del vino <Friuli Latisana>;

VISTO il parere favorevole della Regione Friuli Venezia Giulia;

HA ESPRESSO, nella riunione del 12 e 13 gennaio 2008, presente il Funzionario della Regione Friuli Venezia Giulia, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso:

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica dovranno pervenire al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini – Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale.

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOC "**Friuli-Latisana**"

(D.P.R. 19 maggio 1975. Modificato dal D.M. 3 agosto 1993)

Art. 1 (denominazioni e vini)

La denominazione di origine controllata "Friuli" accompagnata obbligatoriamente dalla specificazione "Latisana" ("Friuli Latisana") è riservata ai vini in elenco che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Vini Rossi:

"Friuli Latisana" Merlot, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva.
"Friuli Latisana" Cabernet franc, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva.
"Friuli Latisana" Cabernet Sauvignon, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva.
"Friuli Latisana" Cabernet, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva
"Friuli Latisana" Carmenere, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva
"Friuli Latisana" Franconia, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva.
"Friuli Latisana" Refosco dal peduncolo rosso, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva.
"Friuli Latisana" Pinot nero, anche nelle tipologie frizzante e spumante e nelle menzioni superiore e riserva.
"Friuli Latisana" Rosato, anche nella tipologia frizzante.
"Friuli Latisana" Rosso, anche nelle menzioni superiore e riserva.
"Friuli Latisana" Rosato

Vini Bianchi:

"Friuli Latisana" Pinot bianco, anche nelle tipologie frizzante e spumante
"Friuli Latisana" Pinot grigio.
"Friuli Latisana" Tocai friulano o Friulano, anche nelle menzioni superiore e riserva .
"Friuli Latisana" Verduzzo friulano, anche nella tipologia frizzante.
"Friuli Latisana" Traminer aromatico.
"Friuli Latisana" Sauvignon.
"Friuli Latisana" Chardonnay, anche nelle tipologie frizzante e spumante e nelle menzioni superiore e riserva.
"Friuli Latisana" Malvasia, anche nelle tipologie frizzante e spumante
"Friuli Latisana" Riesling.
"Friuli Latisana" Bianco, anche nelle menzioni superiore e riserva.
"Friuli Latisana" Passito.

Art. 2. (base ampelografica)

La denominazione "Friuli Latisana" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno il 90% dalle seguenti varietà di viti:
Merlot,
Cabernet franc,
Cabernet Sauvignon,
Carmenere,

Franconia,
Refosco dal peduncolo rosso,
Pinot nèro,
Pinot bianco,
Pinot grigio,
Tocai friulano o Friulano,
Verduzzo friulano,
Traminer aromatico,
Sauvignon,
Chardonnay,
Malvasia istriana,
Riesling renano.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, in misura non superiore al 15% anche uve di corrispondente colore provenienti da vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione, per la provincia di Udine.
Le tipologie bianco, rosso e rosato devono essere ottenute da uve prodotte da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
"Friuli Latisana" Bianco: Tocai Friulano minimo 60 %, Chardonnay e/o Pinot Bianco massimo 30 %; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, di corrispondente colore, presenti in ambito aziendale, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Udine fino ad un massimo del 10 %.
"Friuli Latisana" Rosso e Rosato: Merlot minimo 60 %, Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc e/o Carmenere massimo 30 %; possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni, di corrispondente colore, presenti in ambito aziendale, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Udine fino ad un massimo del 10 %.
Per la produzione del vino Cabernet possono concorrere congiuntamente o disgiuntamente le uve dei vitigni Cabernet franc, Cabernet sauvignon e/o Carmenere.

Art. 3. (zona di produzione delle uve)

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Friuli Latisana" ricade nella provincia di Udine e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio comunale di Varmo, Rivignano, Ronchis, Latisana, Precenicco, Palazzolo della Stella, Pocènia, Teor, Lignano Sabbiadoro e di parte del territorio comunale di Morsano al Tàgliamento, Muzzana del Turgnano e Castions di Strada. Tale zona è così delimitata:
.. . . omissis.

Art. 4. (norme per la viticoltura)

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione all'albo unicamente i vigneti ubicati in terreni di natura prevalentemente sabbioso-argillosa, mentre sono da escludere quelli siti in terreni umidi o freschi di risorgiva.

4.2 Densità di impianto.

Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi a ettaro non può essere inferiore a 3.000 viti ad ettaro.

4.3 forme di allevamento e sesti di impianto.

I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli generalmente usati nella zona (spalliere semplici e doppie) e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento.

4.4 Sistemi di potatura

La potatura va eseguita in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite ed alle caratteristiche di fertilità dei vitigni utilizzati.

4.5 Irrigazione, forzatura

È vietata ogni pratica di forzatura, mentre è ammessa l'irrigazione soltanto come mezzo di soccorso.

4.6 Resa a ettaro e titolo alcolometrico volumico minimo naturale

TIPOLOGIA	RESA MASSIMA DI UVA PER LA D.O.C. (t/ha)	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO NATURALE MINIMO (%)
Merlot,	13	10
Cabernet Franc Cabernet Sauvignon	13 13	10 10
Cabernet	13	10
Carmenere	13	10
Franconia,	12	10
Refosco dal peduncolo rosso,	13	10
Pinot nero,	12	10
Pinot bianco,	13	10
Pinot grigio,	13	10
Tocai friulano o Friulano	13	10
Verduzzo friulano,	13	10
Traminer aromatico,	12	10
Sauvignon,	12	10
Chardonnay,	13	10
Malvasia istriana,	12	10
Riesling renano,	12	10
Bianco,	13	10
Rosso,	13	10
Rosato	13	10
Superiore	10	11
Riserva	10	11
Novello	13	10
Passito	11	10

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

La regione Friuli-Venezia Giulia con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro avente diritto alla D.O.C, inferiore a quelli fissati dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero per le Politiche Agricole ed al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Art. 5 (norme per la vinificazione)

5.1 Zona di Vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona delimitata nel precedente art. 3. Tuttavia tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio della Regione Friuli Venezia Giulia.

5.2 Produzione di varie tipologie da uno stesso vigneto

Qualora le uve di un determinato vigneto vengano utilizzate per la produzione di diverse tipologie previste dall'art.1 è consentito destinare una parte delle uve, o dei mosti o dei vini di tale vigneto alla produzione delle seguenti tipologie Bianco, Rosso e Rosato, purché risultino rispettati tutti i requisiti posti dal presente disciplinare sia per le uve destinate separatamente ad una data tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia.

5.3 Correzioni e colmature

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, esclusi i passiti, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

E' consentita nella misura massima del volume del 15% la correzione dei mosti e dei vini atti a diventare vini a Doc "Friuli Latisana" con prodotti vitivinicoli aventi diritto alla stessa denominazione di origine e dello stesso colore.

5.4 Elaborazione

Le diverse tipologie previste dall'art.1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.

La tipologia rosato deve essere ottenuta con la vinificazione "in rosato" delle uve rosse ovvero con la vinificazione di un coacervo di uve rosse anche ammostate separatamente.

La tipologia frizzante deve essere ottenuta con la vinificazione delle uve Chardonnay, Pinot bianco, Verduzzo friulano, Malvasia istriana, Pinot nero, nonchè di quelle che entrano nella costituzione del vino "Rosato", la cui anidride carbonica sia ottenuta esclusivamente da fermentazione naturale in recipiente chiuso.

La tipologia novello deve essere ottenuta con la vinificazione delle uve a bacca rossa di cui all'Art.2, ad esclusione delle uve di Pinot nero, con immissione al consumo secondo le leggi vigenti in materia.

La tipologia spumante deve essere ottenuta rispettando le seguenti condizioni:

a) che la cuvèe sia ottenuta da uvaggio o taglio di uve, mosti o vini derivati dalle varietà Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero, nonché delle altre uve bianche di cui all'art. 2 nel limite massimo del 10%, con esclusione delle varietà aromatiche;

b) che il titolo alcolometrico volumico naturale minimo della cuvèe non sia inferiore al 9%;
c) che sia posto in commercio nei tipi "brut" "extra brut" o "demi sec".

5.5 Resa uva/vino

La resa massima dell'uva in vino finito, non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie dei vini a doc "Friuli Latisana" ad eccezione della tipologia passito che non dovrà essere superiore al 45%. Qualora la resa massima di uva/vinosuperi i limiti di cui sopra ma non il 75%, ed il 50% per la tipologia passito, la eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5.6 Invecchiamento

I vini con nome di vitigno, ottenuti da uve di cui all'art.2, possono essere designati e presentati con la menzione "riserva", qualora siano stati invecchiati per almeno 24 mesi, in contenitori di legno o altri materiali, a decorrere dall'11 novembre dell'annata di vendemmia.

5.7 Scelta vendemmiale

Per i vini di cui all'art.1 la scelta vendemmiale è consentita ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Friuli Latisana" e verso le IGT compatibili.

Art. 6. (Caratteristiche al consumo)

I vini a denominazione di origine controllata "Friuli Latisana" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Merlot: anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50 vol %; 11,00% per la tipologia Novello,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l .

Cabernet franc: anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva
colore: rosso rubino intenso;
odore: tipico, erbaceo;
sapore: caratteristico, leggermente erbaceo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50 vol %, 11,00% per la tipologia Novello,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l .

Cabernet sauvignon: anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva
colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi grigi;
odore: caratteristico, gradevole, intenso;
sapore: tipico, fine, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50 vol %, 11,00% per la tipologia Novello,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Cabernet: anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva
colore: rosso rubino intenso;

odore: erbaceo, gradevole, intenso;
sapore: caratteristico, leggermente erbaceo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50 vol %, 11,00% per la tipologia Novello,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Carmenere: anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva
colore: rosso rubino;
odore: tipico, erbaceo, intenso;
sapore: caratteristico, leggermente erbaceo, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50 vol %; 11,00% per la tipologia Novello,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Franconia: anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva
colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso, armonico;
sapore: asciutto, leggermente fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50 vol %; 11,00% per la tipologia Novello,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Refosco dal peduncolo rosso: anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva
colore: rosso rubino, con riflessi violacei;
odore: erbaceo, gradevole, intenso;
sapore: caratteristico, leggermente erbaceo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50 vol %; 11,00% per la tipologia Novello,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Pinot nero: anche nelle tipologie frizzante e spumante e nelle menzioni superiore e riserva
colore: rosso rubino non molto intenso;
odore: caratteristico; sapore: asciutto, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Pinot bianco: anche nelle tipologie frizzante e spumante
colore: da paglierino chiaro a giallo dorato;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Pinot grigio:
colore: giallo dorato, talvolta ramato;
odore: caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Tocai friulano o Friulano:anche nelle menzioni superiore e riserva
colore: paglierino, chiaro, talvolta tendente al citrino;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50 vol %,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Verduzzo Friulano:anche nella tipologia frizzante
colore: giallo dorato;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore lievemente tannico, pieno, delicato, amabile o dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Traminer aromatico:
colore: paglierino chiaro;
odore: tipico, caratteristico;
sapore: lievemente tannico, pieno, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Sauvignon:
colore: paglierino chiaro;
odore: secco, armonico;
sapore: tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0g/l.

Chardonnay:anche nelle tipologie frizzante e spumante e nelle menzioni superiore e riserva
colore: paglierino chiaro, talvolta con sfumature verdognole;
odore: caratteristico; sapore: secco, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50 vol %,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Malvasia istriana: anche nelle tipologie frizzante e spumante
colore: paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
odore: gradevole;
sapore: asciutto, delicato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Riesling renano:
colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Bianco: anche nelle menzioni superiore e riserva
colore: giallo paglierino più o meno intenso
odore: delicato, gradevole;
sapore: armonico, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Rosso: anche nelle menzioni superiore e riserva
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico, armonico;
sapore: asciutto, morbido, leggermente erbaceo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Rosato: anche nella tipologia frizzante
colore: rosso poco intenso;
odore: vinoso;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Novello:
colore: rubino più o meno intenso
odore: fruttato,vinoso;
sapore: sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 vol %;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Spumante:
colore: paglierino più o meno chiaro, brillante;
odore: fruttato;
sapore: sapido, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Frizzante:
colore: paglierino chiaro, brillante;
odore: fruttato più o meno intenso;
sapore: sapido, caratteristico da secco ad amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Passito (anche nelle menzioni superiore e riserva)

colore: giallo dorato;
odore: caratteristico, con sentori di fruttato;
sàpore lievemente tannico, pieno, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:14,00% di cui svolto almeno:10,50vol %,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata "Friuli Latisana" possono essere presentati e designati con la menzione "superiore" o "riserva" a condizione che il titolo alcolometrico minimo naturale delle uve alla produzione e dei vini al consumo sia almeno dell'1 % superiore ai limiti minimi stabiliti dal presente disciplinare per le corrispondenti varietà e tipologie.

La tipologia frizzante deve essere presentata al consumo finale con residuo zuccherino, espresso in grammi litro:
a) compreso fra 10 e 40 per il Verduzzo friulano;
b) non superiore a 10 per le altre qualità.

È in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini – modificare, con proprio decreto, i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti in legno, ove consentita, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Art. 7. (etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Qualificazioni

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Friuli Latisana" di cui all'art.1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra fine, scelto, selezionato, vecchio e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.2 Menzioni facoltative

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni C.E.E. e nazionali in materia.

7.3 Caratteri e posizione in etichetta

La denominazione di origine controllata "Friuli Latisana" di norma deve essere stampata in etichetta nella medesima riga.

È tuttavia consentito che, rispetto al nome geografico "Friuli", l'indicazione "Latisana" sia riportata immediatamente al di sotto della menzione specifica tradizionale "denominazione di origine controllata"; pertanto non può essere interposta tra quest'ultima dicitura e la denominazione "Friuli".

Nella designazione dei vini "Friuli Latisana" il nome del vitigno deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori di quelli utilizzati per la denominazione di origine.

In sede di designazione le specificazioni di tipologia “superiore” e “riserva” devono figurare in etichetta al di sotto della dicitura “denominazione di origine controllata” e pertantò non possono èssere intercalate tra quest'ultima dicitura e la denominazione “Friuli Latisana”. In ogni caso tali specificazioni di tipologia devono figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine “Friuli Latisana”, della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.

I vini della denominazione di origine controllata “Friuli Latisana”, limitatamente alle qualità rosato ed ai vini rossi di cui all'art. 1, possono essere designati e presentati con il termine novello, purché la vinificazione, l'estrazione dalla cantina e la commercializzazione rispondano a quanto prescritto dalle vigenti disposizioni in materia.

7.5 Tipo merceologico

Per i vini “Friuli Latisana” posti in commercio come frizzanti e spumanti deve essere dichiarata la loro natura merceologica.

7.6 Annata

L'indicazione dell'annata di raccolta delle uve:

a) è obbligatoria: per i vini designati come superiore, riserva o novello;

b) è facoltativa: per i vini di cui al presente disciplinare diversi da quelli indicati alla lettera a).

Art. 8. (confezionamento)

L’imbottigliamento dei vini di cui all’art.1 deve avvenire in recipienti di volume nominale fino a 5 litri.

Le tipologie contraddistinte dalla menzione riserva debbono essere presentate al consumo in recipienti di capienza non inferiore a 750 ml e non superiore a litri 3,0 e di capacità superiori solo per particolari confezioni.

I vini di cui all'art. 1, immessi al consumo in recipienti di vetro di capacità non superiore a tre litri devono essere chiusi con tappo di sughero raso bocca, tappo a vite o altro materiale inerte consentito.

Parere del Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Franciacorta» e proposta del relativo disciplinare di produzione.

IL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE TIPICHE DEI VINI, ISTITUITO A NORMA DELL'ART. 17 DELLA LEGGE 10 FEBBRAIO 1992, N. 164;

ESAMINATA la domanda presentata dal Consorzio per la tutela del Franciacorta intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta";

VISTE le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi ad Erbusco (Bs)) il giorno 4 dicembre 2007, con la partecipazione di rappresentanti di Enti, Organizzazioni di produttori ed Aziende vitivinicole;

HA ESPRESSO, nella riunione del giorno 12 febbraio 2008, presente il funzionario della regione Lombardia, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, Via XX settembre n. 20 - 00187 Roma - entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "FRANCIACORTA"

Articolo 1
(denominazioni e vini)

1. La denominazione d'origine controllata e garantita "Franciacorta" (di seguito "Franciacorta"), è riservata al vino ottenuto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia che risponde alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie :

- "Franciacorta"
- "Franciacorta" Satèn
- "Franciacorta" Rosé
- "Franciacorta" millesimato
- "Franciacorta" riserva.

Articolo 2
(base ampelografica)

2.1 I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Chardonnay e/o Pinot nero.
Possono inoltre concorrere, fino ad un massimo del 50% le uve del vitigno Pinot bianco.

2.2 Per la produzione del "Franciacorta" Rosé (rosato), la percentuale delle uve Pinot nero vinificate in rosato deve essere maggiore del 25% del totale.

2.3 Per la produzione del "Franciacorta" designabile con la menzione tradizionale Satèn non è consentito l'impiego delle uve Pinot nero.

Articolo 3
(zona di produzione delle uve)

La zona di produzione delle uve, destinate alla elaborazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta", ricade nella provincia di Brescia e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio dei Comuni di Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonchè la parte del territorio dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago S. Martino che si trova a nord delle ex strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del comune di Brescia.
Tale zona è così delimitata :
Dalla riva del lago di Iseo segue il confine del comune di Paratico fino ad incontrare il confine del comune di Capriolo che segue fino ad incontrare il confine del comune di Adro. Segue il confine di Adro verso sud fino ad incontrare il confine del comune di Erbusco che segue, sempre verso sud, oltrepassando l'intersezione con il comune di Cologne che segue ancora verso sud fino ad incontrare la statale Bergamo-Brescia che segue fino all'intersezione con il confine del comune di Ospitaletto. Segue il confine di questo comune a nord fino ad innestarsi con il confine del comune di Castegnato. Segue sempre verso nord, il confine del comune di Castegnato fino ad incontrare la ex strada statale n. 11 che segue verso est passando la località Mandolossa e prosegue sulla stessa strada statale fino a località Scuole. Da qui prende la strada a nord che va verso la Badia fino a quota 133. Da qui segue la strada che individua ad est la collina di S. Anna in direzione nord-est passando per le quote 136,9 - 138,8 - 140,2 - 150 - 160 - 157,9, fino ad incontrare la strada Brescia-Cellatica che segue in direzione Cellatica. Da quota 139,9, la delimitazione si identifica prima con il confine comunale di Cellatica e poi con quello di Gussago comprendendo tutto il territorio dei suddetti due comuni, quindi segue prima il confine del comune di Brione e poi quello di Polaveno fino al lago di Iseo

Segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico.
Dalla zona di produzione come sopra delimitata, è escluso il seguente territorio:
Partendo dal confine della provincia di Brescia, a ovest, in prossimità dell'Autostrada A4 e del fiume Oglio, fra i confini comunali di Palazzolo sull'Oglio e Capriolo, segue il confine del comune di Capriolo fino ad intersecare la linea ferroviaria con cui si identifica verso nord fino alla stazione di Paratico, poi con la ex strada statale n. 469, la strada provinciale n. 12 fino all'abitato di Clusane, in corrispondenza di quota 193,8. Non includendo tutto il territorio di Villa Barcella, passa per quota 205 e interseca nuovamente la strada provinciale n. 12 a quota 197; si identifica con la strada provinciale n. 12 fino a quota 191 con l'esclusione del colle di Cascina Beloardo e transita per le quote 189,9 - 188 - 195,2 intersecando così la strada provinciale n. 11 verso sud fino alla chiesa di S. Pietro in Lamosa e in corrispondenza di questa imbocca la carrareccia fino a Segaboli, poi passa per quota 192,3 - 189,5 - 187,5 - 198 e prosegue per Il Mulino, la stazione ferroviaria di Provaglio, quindi coincide con la linea ferroviaria verso nord, fino ad incontrare, prima dell'abitato di Iseo, la ex s.s. 510 che ne segue il percorso fino ad incontrare il confine comunale di Sulzano. Si identifica con esso, verso nord, fino al lago, quindi segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico dove incontra, nei pressi di Sarnico, il confine della provincia di Brescia con cui si identifica fino a raggiungere il confine del comune di Capriolo da dove si è partiti.

Articolo 4
(norme di viticoltura)

4.1 - Condizioni naturali dell'ambiente
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Franciacorta" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni delle denominazioni di origine di cui si tratta.
Per la produzione di tutti i vini "Franciacorta" sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati o di fondovalle, in zone umide perché adiacenti a fiumi, torrenti e ristagni d'acqua, in zone fortemente ombreggiate, come delimitati nel precedente articolo 3 e tutte le zone e le aree situate ad una altitudine superiore a 500 mt s.l.m. perché non idonee alla corretta maturazione delle uve destinate alla denominazione Franciacorta.

4.2 - Densità d'impianto
Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4500 calcolata sul sesto di impianto con distanza massima tra le file di 2.50 m, ad eccezione delle zone terrazzate e, o ad elevata pendenza la cui densità non potrà essere inferiore a 2500 ceppi/ettaro

4.3 - Forme di allevamento
Per i nuovi impianti e i reimpianti le forme di allevamento consentite sono: a spalliera singola con sviluppo ascendente con potatura lunga o corta, su un solo piano di vegetazione (tralcio rinnovato o cordone speronato).
Sono consentite forme di allevamento diverse nei terrazzamenti qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4.4 - Interventi di sostegno
E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.5 - Resa a ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo
4.5.1 La produzione massima di uva a ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

	Prod. Uva ton/ha	Tit. alc. nat. min
"Franciacorta"	10	9,5
"Franciacorta" Satèn	10	9,5
"Franciacorta" Rosé	10	9,5
"Franciacorta" millesimato	10	10,0

"Franciacorta" riserva 10 10,0.

La raccolta delle uve e il trasporto delle stesse fino al centro di pressatura devono essere eseguiti in modo da non compromettere l'integrità dell'acino. In particolare è ammessa esclusivamente la raccolta a mano delle uve che possono essere riposte in cassette o cassoni di diversa capacità, ma comunque non superiore a 0,2 t, e con il vincolo dell'altezza della massa che non deve superare i 40 cm.
La quantità di uva rivendicabile, per i primi due anni conteggiati a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto del vigneto, è inferiore al massimo stabilito dal disciplinare e di seguito definita:
primo anno zero
secondo anno 4 ton/ha
I suddetti limiti di resa in uva a ettaro dovranno essere rispettati, fermo restando la possibilità di un supero di produzione del 20% che potrà essere impiegato per la produzione di IGT "Sebino" se ne ha il diritto.

4.5.2 La Regione Lombardia annualmente, prima della vendemmia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentito l'Ufficio dell'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità e tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura che nell'anno si sono verificate, può stabilire un limite massimo di uva per ettaro diverso da quello fissato nel presente disciplinare di produzione dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
In annate particolarmente favorevoli, nel caso in cui venga consentita una resa in uva superiore alle 10 ton/ha, ma non oltre le 12 ton/ha, tutta la produzione di uva ha diritto alla denominazione "Franciacorta" e non è consentito ulteriore supero. Il vino base ottenuto dalla quantità di uva eccedente le 10 ton/ha, è regolamentato secondo il successivo art. 5.4.

4.6 - Scelta vendemmiale e di cantina
Le uve dei vigneti iscritti all'albo della denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" potranno essere rivendicate, con la scelta vendemmiale, totalmente o parzialmente in riferimento alle superfici vitate iscritte separatamente nell'Albo dei vigneti anche per il vino a denominazione di origine controllata "Curtefranca" bianco, ma non viceversa. È inoltre consentito effettuare la scelta di cantina, da eseguirsi comunque prima delle fasi di elaborazione e in particolare prima dell'aggiunta dello sciroppo di tiraggio, con la quale ogni partita di vino base della denominazione "Franciacorta", può passare a vino tranquillo a denominazione di origine controllata "Curtefranca" bianco, o IGT "Sebino" ma non viceversa.

Articolo 5
(norme per la vinificazione ed elaborazione)

5.1 – Zona di vinificazione ed elaborazione
Tutte le operazioni di vinificazione, imbottigliamento (tiraggio), elaborazione, compresa la fermentazione in bottiglia, dei vini "Franciacorta" devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.
E' consentito anche l'utilizzo di contenitori in legno di rovere per le operazioni di vinificazione e di affinamento.
Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le suddette operazioni sono consentite anche nell'ambito del territorio della frazione di S. Pancrazio di Palazzolo sull'Oglio e negli interi territori dei comuni che sono solo in parte compresi nel perimetro delimitato.

5.2 – Correzioni e arricchimenti
Sono consentite le correzioni e l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.

5.3- Resa uva/vino per ettaro
Per tutti i vini di cui all'art. 1 la resa massima dell'uva in vino base, prima delle operazioni di presa di spuma, è pari al 65%.
In vinificazione è consentita l'eventuale maggiore resa dell'uva in vino base, purchè fino ad un massimo del 6% che corrisponde, per una produzione massima di 10 ton ad ettaro, a 390 litri di vino base, che non hanno comunque diritto alla denominazione "Franciacorta" e "Curtefranca" ma potrà essere impiegato per la

produzione di IGT "Sebino". Qualora la resa complessiva superi il 69% tutto il vino ottenuto perde il diritto alla denominazione "Franciacorta" e potrà essere destinato alla produzione di IGT "Sebino".

5.4 - Vini base

5.4.1. La preparazione del vino base può essere ottenuta da una mescolanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare.

5.4.2 In annate particolarmente favorevoli, l'uva eccedente le 10 ton/ha, fino a 12 ton/ha, separatamente registrata (art. 4.6), ha diritto alla denominazione "Franciacorta" ed il vino riserva vendemmiale ottenuto è così regolamentato e utilizzato:

- all'atto della presentazione della dichiarazione vitivinicola annuale si deve dare immediata comunicazione al Consorzio di tutela riconosciuto e all'Ufficio dell'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità competente per territorio, del quantitativo del vino riserva vendemmiale detenuto;
- il vino riserva vendemmiale è bloccato sfuso e non può essere elaborato per un minimo di mesi 12 dalla presa in carico sui registri di cantina;
- il vino riserva vendemmiale non ha diritto al millesimo;
- la commercializzazione di tale quantitativo di vino riserva vendemmiale può avvenire anche prima di essere sbloccato, ma previo declassamento a IGT "Sebino" o vino da tavola;
- il Consorzio di tutela riconosciuto, preso atto dell'andamento sfavorevole della vendemmia e della produzione, a seguito delle richieste dei produttori e del parere della Regione Lombardia, può autorizzare lo sbloccaggio di una quantità del vino riserva vendemmiale al fine di raggiungere la produzione massima consentita di 6.500 litri per ettaro non ottenuta con la vendemmia.

  Ogni produttore che ha raggiunto il limite massimo di resa in vino di 6.500 litri per ettaro, non ha diritto ad elaborare con la presa di spuma tali vini riserva vendemmiale.

  E' consentita la commercializzazione dei vini atti a "Franciacorta" riserva vendemmiale all'interno della zona di vinificazione di cui all'art. 5.1., mantenendo la denominazione, trascorso il periodo minimo di mesi 12.

  Pertanto i produttori, che non hanno raggiunto il limite massimo di resa di 6.500 litri per ettaro, possono acquistare tali vini riserva vendemmiale da altri produttori fino e non oltre il limite stesso di resa.

Lo sbloccaggio totale o parziale del vino base riserva vendemmiale, deve avvenire sotto lo stretto controllo del Consorzio di tutela riconosciuto previa comunicazione all'Ufficio dell'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità competente per territorio.

5.5 - Elaborazione dei diversi vini

E' consentito produrre i vini "Franciacorta" millesimati e riserva purché ottenuti con almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento. In particolari annate con condizioni climatiche sfavorevoli, la Regione Lombardia, su proposta del Consorzio di tutela, può vietare l'uso del millesimo.

Per la tipologia "Franciacorta" Satèn è fatto obbligo di utilizzare massimo 20 gr/litro di zucchero all'atto della presa di spuma.

I vini a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento) iniziano un periodo minimo obbligatorio di affinamento sui lieviti, fino alla sboccatura, così indicato:

Durata minima in mesi

"Franciacorta"	18
"Franciacorta" Rosé	24
"Franciacorta" Satèn	24
"Franciacorta" millesimato	30
"Franciacorta" riserva	60.

Le operazioni di tiraggio possono iniziare dal 1° febbraio successivo alla vendemmia dalla quale è stato ricavato il vino base più giovane.

L'elaborazione del "Franciacorta" Rosé può essere ottenuta con la miscela di vini di colore differente.

5.6 - Bottiglie in elaborazione

Le bottiglie ancora in fase di elaborazione, cioè prima della sboccatura, purchè con tappo di metallo recante il "logo" di cui al seguente articolo 7.2 e munite dell'idoneo documento accompagnatorio e del relativo

certificato di analisi chimico fisico possono essere commercializzate fra elaboratori iscritti all'albo degli imbottigliatori/elaboratori di "Franciacorta" all'interno della zona di vinificazione di cui al precedente art. 5.1. La commercializzazione delle bottiglie in elaborazione non può avvenire prima di nove mesi dal tiraggio.

5.7 - Immissione al consumo diretto

Per i vini di cui all'art. 1 l'immissione al consumo è consentita soltanto dopo un periodo di affinamento sui lieviti come previsto all'art. 5.5 e comunque non prima del seguente periodo dalla data di inizio della vendemmia, stabilita con decreto della Regione Lombardia, della partita di uve più recente:

(Mesi minimi dalla vendemmia)

"Franciacorta"	25
"Franciacorta" Rosé	31
"Franciacorta" Satèn	31
"Franciacorta" millesimato	37
"Franciacorta" riserva	67.

Articolo 6
(caratteristiche al consumo)

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo diretto, alle seguenti caratteristiche:

Franciacorta

spuma : fine, intensa;
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini, fino al giallo dorato;
odore: fine, gentile ampio e complesso con bouquet proprio della rifermentazione in bottiglia;
sapore : sapido, fresco, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo : 14,0 g/l.
E' consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" Rosé

spuma : fine, intensa;
colore : rosato più o meno intenso;
odore : fine, gentile, ampio, complesso, con sentori derivanti dalla presenza del Pinot Nero e con bouquet proprio della rifermentazione in bottiglia;
sapore : sapido, fresco, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale min. : 11,50% vol;
acidità totale minima : 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo : 15,0 g/l.
E' consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" Satèn

spuma : persistente, cremosa;
colore : paglierino intenso;
odore: fine, gentile, con bouquet proprio della rifermentazione in bottiglia;
sapore : sapido, cremoso, fine ed armonico
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima : 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo : 14,5 g/l;
pressione massima: 5 atm.

E' consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.

"Franciacorta" millesimato
spuma: fine, intensa;
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini, fino al giallo dorato;
odore: fine, gentile, ampio e complesso con bouquet proprio della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale min: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
E' consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" riserva
spuma: fine, intensa;
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato con eventuali riflessi ramati;
odore: bouquet complesso ed evoluto proprio di un lungo affinamento in bottiglia;
sapore: sapido, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo min: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
E' consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini – modificare, con proprio decreto, i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo dei vini di cui all'art.1.

Articolo 7
(etichettatura designazione e presentazione)

7.1
Tutte le menzioni tipologiche e le qualificazioni di sapore obbligatorie devono figurare in etichetta in caratteri di stampa di altezza e di dimensioni non superiori a quelli usati per la denominazione "Franciacorta".

7.2 Indicazioni facoltative
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie e nazionali.
Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso della menzione riserva. Il termine riserva è ammesso per i "Franciacorta" millesimati che abbiano raggiunto un periodo di affinamento sui lieviti minimo di 60 mesi. Il termine riserva deve essere accompagnato dall'annata di produzione delle uve. L'uso della menzione DOCG, anche scritta per esteso è da intendersi facoltativo ai sensi dell'art. 30 del Reg. 753/02. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, che non traggano in inganno il consumatore.
Il "Franciacorta" millesimato deve riportare l'annata di produzione delle uve.
Alla denominazione "Franciacorta" è riservato in via esclusiva l'utilizzo di un logo o marchio collettivo, di qualunque dimensione e colore, registrato in data 22 novembre 1991, di proprietà e diritto collettivo di tutti gli elaboratori iscritti nell'albo degli imbottigliatori dei "Franciacorta" e consistente in una lettera "F" (effe maiuscola), con parte superiore merlata.

7.3 Indicazioni vietate
Per il "Franciacorta" Rosé non è ammessa nessun'altra designazione e riferimento di colore.
In etichetta, per identificare tutti i "Franciacorta" è vietato: specificare il metodo di elaborazione, metodo classico, metodo tradizionale, metodo della rifermentazione in bottiglia, utilizzare i termini "vino spumante" e la sigla VSQPRD.

Il riferimento a indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, frazioni, aree, zone, località, o vigne, è vietato. Restano salvi i toponimi inclusi nei nomi delle aziende agricole produttrici.
Ad eccezione dei "Franciacorta" millesimati e riserva è vietata l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
(confezionamento)

8.1 – Volumi nominali
I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto nei recipienti di volume nominale così identificati: 0,375 – 0,750 – 1,500 – 3,000. Inoltre, a richiesta delle ditte interessate o del Consorzio di tutela può essere consentito, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, l'utilizzo di contenitori tradizionali di capacità di litri 6, 9, 12 e 15.

8.2 – Tappatura e recipienti
I vini "Franciacorta"sono tappati con il tappo in sughero recante, nella parte visibile fuori dal collo della bottiglia, la scritta "Franciacorta" evidente, ancorato con la tradizionale gabbietta di metallo e placchetta metallica.

Parere del Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Sebino» e proposta del relativo disciplinare di produzione.

IL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE TIPICHE DEI VINI, ISTITUITO A NORMA DELL'ART. 17 DELLA LEGGE 10 FEBBRAIO 1992, N. 164;

ESAMINATA la domanda presentata dal Consorzio per la tutela del Franciacorta intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Sebino";

VISTE le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi ad Erbusco (Bs) il giorno 4 dicembre 2007, con la partecipazione di rappresentanti di Enti, Organizzazioni di produttori ed Aziende vitivinicole;

HA ESPRESSO, nella riunione del giorno 13 febbraio 2008, presente il funzionario della regione Lombardia, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, Via XX settembre n. 20 - 00187 Roma - entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "SEBINO"

Articolo 1
(tipologia dei vini)

1. L'indicazione geografica tipica "Sebino" è riservata ai mosti e vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- bianco
- rosso
- novello
- passito

e con il nome di uno dei seguenti vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Carmenere, Nebbiolo, Barbera.

Articolo 2
(base ampelografica)

1. I vini di cui all'articolo 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

1.1 "Sebino" bianco: deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Provincia di Brescia.

1.2 "Sebino" rosso: deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Provincia di Brescia.

1.3 "Sebino" novello: deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Provincia di Brescia.

1.4 "Sebino" passito; deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Provincia di Brescia.

2 "Sebino", accompagnato da uno dei seguenti nomi di vitigno:
Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Carmenere, Nebbiolo e Barbera purché ottenuto per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini, le uve provenienti dai vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella provincia di Brescia, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
(zona di produzione delle uve)

1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica Sebino comprende l'intero territorio comunale di Capriolo, Paratico, Palazzolo sull'Oglio, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Gussago, Coccaglio, Cologne, Rovato, Cazzago S. Martino, Brione, e la parte ovest del territorio comunale di Brescia, meglio identificato come zona della collina di S. Anna, fra il confine comunale di Brescia, a sud la ex s.s. n. 11 e la strada provinciale per il paese di Cellatica ad est, fino ad innestarsi prima sul confine amministrativo del comune di Cellatica il cui territorio comunale è escluso dalla delimitazione e poi il confine del comune di Gussago.

Articolo 4
(norme per la viticoltura)

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

2. La produzione massima di uva per ettaro, in vigneto con coltura specializzata, per i vini ad indicazione geografica tipica "Sebino" non deve essere superiore a:
2.1 Bianco: 13 tonnellate
2.2 Rosso: 13 tonnellate
2.3 Novello: 13 tonnellate
2.4 Passito: 13 tonnellate
2.5 con nome di vitigno: 13 tonnellate

3. Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Sebino" devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
3.1 Bianco: 10%
3.2 Rosso: 10%
3.3 Novello: 10%
3.4 con nome di vitigno: 10,5%

Articolo 5
(norme per la vinificazione)

1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo non deve essere superiore a:
bianco 70%;
rosso 70%;
novello 70%;
passito 50%;
con nome di vitigno 70%.

Articolo 6
(caratteristiche dei vini al consumo)

1. I vini ad indicazione geografica tipica "Sebino", all'atto dell'immissione al consumo devono avere:
6.1 bianco: titolo alcolometrico volumico totale minimo 11%;
6.2 rosso: titolo alcolometrico volumico totale minimo 11%;
6.3 novello: titolo alcolometrico volumico totale minimo 11%;
6.4 passito: titolo alcolometrico volumico totale minimo 14%;
6.5 con nome di vitigno: titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,5%.

Articolo 7
(etichettatura, designazione e presentazione)

1. Alla indicazione geografica tipica "Sebino" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati perché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

2. Ai sensi dell'art. 7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n. 164, l'indicazione geografica tipica "Sebino" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8
(confezionamento)

1. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi in commercio in contenitori di qualunque capacità prevista per legge.
   Tutti i vini di cui all'art. 1, se confezionati in recipienti inferiori a 5 litri, devono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro.

Parere del Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modifica della denominazione di origine controllata dei vini «Terre di Franciacorta» in «Curtefranca» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE TIPICHE DEI VINI, ISTITUITO A NORMA DELL'ART. 17 DELLA LEGGE 10 FEBBRAIO 1992, N. 164;

ESAMINATA la domanda presentata dal Consorzio per la tutela del Franciacorta intesa ad ottenere la modifica della denominazione di origine controllata dei vini "Terre di Franciacorta" in "Curtefranca" e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione;

VISTE le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi ad Erbusco (Bs) il giorno 4 dicembre 2007, con la partecipazione di rappresentanti di Enti, Organizzazioni di produttori ed Aziende vitivinicole;

HA ESPRESSO, nella riunione del giorno 13 febbraio 2008, presente il funzionario della regione Lombardia, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, Via XX settembre n. 20 - 00187 Roma - entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CURTEFRANCA"

Articolo 1
(denominazioni e vini)

La denominazione d'origine controllata "Curtefranca" è riservata ai vini tranquilli che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
- "Curtefranca" bianco
- "Curtefranca" rosso.

Articolo 2
(base ampelografica)

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti da uve prodotte da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

1. "Curtefranca" bianco
   Chardonnay per un minimo del 50%;
   Possono inoltre concorrere fino a un massimo del 50% le uve Pinot bianco e/o Pinot nero.

2. "Curtefranca"rosso
   Cabernet franc e/o Carmenere per un minimo del 20%
   Merlot per un minimo del 25%
   Cabernet Sauvignon da un minimo del 10% ad un massimo del 35%.

Possono inoltre concorrere alla produzione del "Curtefranca"rosso anche le uve a bacca rossa provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella provincia di Brescia fino ad un massimo del 15%, con esclusione dei vitigni aromatici.

La base ampelografica dei vigneti già iscritti all'Albo dei vigneti della d.o.c. dei vini "Curtefranca" deve essere adeguata entro la decima vendemmia riferita alla data di approvazione del disciplinare di produzione.
E' inoltre consentito che, in ambito aziendale, la base ampelografica dei vigneti possa essere adeguata parzialmente, purché tale adeguamento sia finalizzato al raggiungimento di quella prevista dal presente disciplinare di produzione.
Sino alla scadenza indicata nel presente disciplinare di produzione, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio all'Albo dei vigneti della denominazione di origine controllata "Curtefranca", potranno usufruire della denominazione di origine controllata dei vini "Curtefranca". Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all'art. 2 del presente disciplinare di produzione.

Articolo 3
(zona di produzione delle uve)

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini "Curtefranca" comprende per intero i territori dei seguenti comuni:

Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonché la parte del territorio dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago San Martino che si trova a nord delle strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del comune di Brescia.

Tale zona è così delimitata:

Dalla riva del lago di Iseo segue il confine del comune di Paratico fino ad incontrare il confine del comune di Capriolo che segue fino ad incontrare il confine del comune di Adro. Segue il confine di Adro verso sud fino ad incontrare il confine del comune di Erbusco che segue, sempre verso sud, oltrepassando l'intersezione con il comune di Cologne che segue ancora verso sud fino ad incontrare la ex strada statale Bergamo-Brescia che segue fino all'intersezione con il confine del comune di Ospitaletto. Segue il confine di questo comune a nord fino ad innestarsi con il confine del comune di Castegnato. Segue sempre verso nord, il confine del comune di Castegnato fino ad incontrare la ex strada statale n. 11 che segue verso est passando la località Mandolossa e prosegue sulla stessa strada statale fino a località Scuole. Da qui prende la strada a nord che va verso la Badia fino a quota 133. Da qui segue la strada che individua ad est la collina di S. Anna in direzione nord-est passando per le quote 136,9 - 138,8 - 140,2 - 150 - 160 - 157,9, fino ad incontrare la strada Brescia- Cellatica che segue in direzione Cellatica.

Da quota 139,9, la delimitazione si identifica prima con il confine comunale di Cellatica e poi con quello di Gussago comprendendo tutto il territorio dei suddetti due comuni, quindi segue prima il confine del comune di Brione e poi quello di Polaveno fino al lago di Iseo. Segue la riva del lago d'Iseo fino a Paratico.

2. Dalla zona di produzione come sopra delimitata, è escluso il seguente territorio :

Partendo dal confine della provincia di Brescia, a ovest, in prossimità dell'Autostrada A4 e del fiume Oglio, fra i confini comunali di Palazzolo sull'Oglio e Capriolo, segue il confine del comune di Capriolo fino ad intersecare la linea ferroviaria con cui si identifica verso nord fino alla stazione di Paratico, poi con la ex strada statale n° 469, la strada provinciale n° 12 fino all'abitato di Clusane, in corrispondenza di quota 193,8. Non includendo tutto il territorio di Villa Barcella, passa per quota 205 e interseca nuovamente la strada provinciale n° 12 a quota 197; si identifica con la strada provinciale n° 12 fino a quota 191 con l'esclusione del colle di Cascina Beloardo e transita per le quote 189,9 - 188 - 195,2 intersecando così la strada provinciale n° 11 verso sud fino alla chiesa di S. Pietro in Lamosa e in corrispondenza di questa imbocca la carrareccia fino a Segaboli, poi passa per quota 192,3 - 189,5 - 187,5 - 198 e prosegue per Il Mulino, la stazione ferroviaria di Provaglio, quindi coincide con la linea ferroviaria verso nord, fino ad incontrare, prima dell'abitato di Iseo, la s.s. 510 che ne segue il percorso fino ad incontrare il confine comunale di Sulzano. Si identifica con esso, verso nord, fino al lago, quindi segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico dove incontra, nei pressi di Sarnico, il confine della provincia di Brescia con cui si identifica fino a raggiungere il confine del comune di Capriolo da dove si è partiti.

Articolo 4
(norme per la viticoltura)

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini “Curtefranca” devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Per la produzione di tutti i vini “Curtefranca” sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati o di pianura alluvionale, come delimitati nel precedente articolo 3, punto 2 e tutte le zone e le aree situate ad una altitudine superiore a 500 mt s.l.m.

2. Per i nuovi impianti e i reimpianti le forme di allevamento consentite sono: a spalliera singola con sviluppo ascendente con potatura adatta al sistema di allevamento, su un solo piano di vegetazione (tralcio rinnovato o cordone speronato). Sono consentite forme di allevamento diverse nei terrazzamenti qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

3. E’ consentita l’irrigazione di soccorso.

4. La produzione massima di uva rivendicabile per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione di vini a denominazione di origine controllata di cui all’art. 2, e i rispettivi titoli alcolometrici volumici minimi naturali devono essere i seguenti:

	ton/ha	vol %
Curtefranca bianco	11	10,5
Curtefranca rosso	10	10,5
Curtefranca bianco con menzione vigna	9	11,5
Curtefranca rosso con menzione vigna	8	12,0.

La raccolta delle uve e il trasporto delle stesse in cantina devono essere eseguiti in modo da non compromettere l'integrità degli acini.

5. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4500 calcolata sul sesto di impianto con distanza massima tra le file di 2.50 m, ad eccezione di zone terrazzate ad elevata pendenza la cui densità non potrà essere inferiore a 2500 ceppi. La quantità di uva rivendicabile, per i primi due anni conteggiati a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto del vigneto, è inferiore al massimo stabilito dal disciplinare e di seguito definita:

primo anno zero
secondo anno 4,4 ton/ha.

I suddetti limiti di resa in uva a ettaro dovranno essere rispettati anche in annate eccezionalmente favorevoli mediante un'accurata cernita delle uve, fermo restando la possibilità di un supero di produzione del 20% che potrà essere impiegato per la produzione di IGT "Sebino".

6. La Regione Lombardia annualmente, prima della vendemmia con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela e tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura che nell'anno si sono verificate, può stabilire un limite massimo, di uva per ettaro e di ettolitri per quintale di uva, diverso da quello fissato dal presente disciplinare in rapporto agli ettolitri di vino ottenibile, dandone immediatamente comunicazione al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali – Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Articolo 5
(norme per la vinificazione)

1. Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata "Curtefranca" devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione le suddette operazioni sono consentite anche nell'ambito del territorio della frazione di S. Pancrazio di Palazzolo sull'Oglio e negli interi territori dei comuni che sono solo in parte ricompresi nel perimetro delimitato.

3. L'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia dei vini di cui all'art. 2 devono essere effettuati solo nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Brescia, a condizione che le ditte interessate dimostrino la tradizionalità di tali operazioni.

4. La resa massima dell'uva in vino finito per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Curtefranca" è del 68%.

5. Le eventuali eccedenze, purché fino a un massimo del 5% del vino totale finito, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata ma potranno essere impiegate per la produzione di IGT "Sebino". Qualora la resa superi quest'ultimo limite tutto il prodotto perde il diritto alla denominazione di origine controllata e potrà essere destinato ad IGT "Sebino".

6. Le uve dei vigneti iscritti all'albo della denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" potranno essere rivendicate con la scelta vendemmiale, totalmente o parzialmente in riferimento alle superfici vitate iscritte separatamente nell'albo dei vigneti, anche per il vino a denominazione di origine controllata "Curtefranca" bianco, ma non viceversa.

7. E' consentito che a seguito della scelta di cantina, da effettuarsi comunque prima delle fasi di elaborazione e in particolare prima dell'aggiunta dello sciroppo di tiraggio, il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" passi a vino tranquillo a denominazione di origine controllata "Curtefranca" bianco o all'indicazione geografica tipica "Sebino"bianco, ma non viceversa, purché detto vino abbia tutti i requisiti previsti nel disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Curtefranca" o dell'indicazione geografica tipica "Sebino".

8. I seguenti vini, "Curtefranca" bianco e rosso con menzione vigna, devono essere sottoposti a un periodo minimo di elaborazione così definito:

(mesi)	passaggio in legno	affinamento in bottiglia
Curtefranca bianco	facoltativo	3
Curtefranca rosso	8	6 .

9. Per vini di cui all'art. 1 la commercializzazione è consentita soltanto dopo un periodo di affinamento, a partire dalla data di inizio vendemmia stabilita con decreto della regione Lombardia. Per tale motivo l'immissione al consumo non può essere antecedente alle date di seguito indicate:

Curtefranca bianco 1° febbraio
Curtefranca bianco vigna 1° settembre
(anno successivo alla vendemmia)

Curtefranca rosso 1° luglio
(anno successivo alla vendemmia)
Curtefranca rosso vigna 1° settembre
(due anni successivi alla vendemmia).

Articolo 6
(caratteristiche al consumo)

1. I vini a denominazione di origine controllata "Curtefranca" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Curtefranca"bianco:
colore: paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, floreale, caratteristico;
sapore: asciutto e morbido, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Curtefranca"rosso:
colore: rosso vivo con riflessi rubino brillanti,;
odore: fruttato caratteristico, eventualmente erbaceo;
sapore: di medio corpo, asciutto, vinoso, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

2. I vini a denominazione di origine controllata "Curtefranca", con la menzione "vigna" seguita dal toponimo all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

   "Curtefranca" bianco:
   colore: paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli;
   odore: delicato, fragrante, caratteristico;
   sapore: asciutto, intenso, caratteristico, armonico;
   titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%vol;
   acidità totale minima: 4,5 g/l;
   estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

   "Curtefranca"rosso:
   colore: rosso intenso con riflessi granati;
   odore: etereo, intenso, caratteristico con sfumature fruttate ed eventualmente erbacee;
   sapore: asciutto di corpo vellutato, complesso;
   titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%vol;
   acidità totale minima: 4,5 g/l;
   estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

3. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi relativi all'acidità totale e all'estratto non riduttore previsti dal presente disciplinare.

Articolo 7
(etichettatura, designazione e presentazione)

1. Alla denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, fatte salve quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e simili.

2. Nella designazione e presentazione dei vini "Curtefranca" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, nonché a marchi privati non aventi significato laudativo purché non siano tali da trarre in inganno il consumatore e nel rispetto del decreto ministeriale 22 aprile 1992. Nella presentazione e designazione del prodotto, la menzione "vigna" seguita dal toponimo deve essere riportata immediatamente sia al di sotto della denominazione "Curtefranca" che della specifica denominazione di origine controllata. In tal caso è vietato fare riferimento al colore (bianco o rosso).

3. E' consentita l'aggiunta di indicazioni veritiere tendenti a specificare anche l'attività dell'imbottigliatore, quale viticoltore, azienda agricola, fattoria, villa, tenuta agricola, podere, castello, abbazia e similari in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

4. Alle condizioni previste dal presente disciplinare e nella presentazione e designazione dei vini "Curtefranca", la menzione "vigna" seguita dal toponimo senza alcuna interposizione di altri termini può essere utilizzata soltanto ai sensi dell'art. 6, comma terzo, della legge n.164/1992.

5. E' vietato l'uso d'indicazioni geografiche, finché non opportunamente previste in lista positiva, facente parte integrante del disciplinare di produzione, che facciano riferimento a frazioni, comuni, località o sottozone, comprese nella zona di cui agli articoli 3 e 5, salvi restando i toponimi inclusi nei nomi delle aziende agricole produttrici e quelli di vigna.

6. La specificazione tradizionale "denominazione di origine controllata", deve seguire immediatamente al

di sotto la denominazione "Curtefranca" senza interposizione di altre menzioni facoltative o obbligatorie

7. Nella presentazione e designazione del prodotto i termini bianco e rosso sono facoltativi; se espressi, seguono immediatamente al di sotto sia la denominazione "Curtefranca", che la specificazione "denominazione di origine controllata" e devono sempre figurare con caratteri di stampa di altezza e dimensione non superiore a due terzi di quelli usati per la denominazione.

8. Sulle etichette delle bottiglie contenenti i vini di cui all'articolo 1 deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
(confezionamento)

1. I vini a denominazione di origine controllata "Curtefranca" possono essere commercializzati in contenitori di capacità massima di 12 litri. I vini "Curtefranca" con la menzione "vigna" seguita dal toponimo, devono essere posti in vendita solo in recipienti di capacità inferiore e/o uguale a 5 litri.

Tutti i vini a denominazione di origine controllata "Curtefranca", devono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro, con tappo raso bocca o con tappo di vetro. E' ammesso per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a 0,200 litri, il tappo a vite e/o a strappo.

08A01359

AUGUSTA IANNINI, *direttore*

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

(G803038/1) Roma, 2008 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO

LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE

cap	località	libreria	indirizzo	pref.	tel.	fax
00041	**ALBANO LAZIALE (RM)**	LIBRERIA CARACUZZO	Corso Matteotti, 201	06	9320073	93260286
60121	**ANCONA**	LIBRERIA FOGOLA	Piazza Cavour, 4-5-6	071	2074606	2060205
81031	**AVERSA (CE)**	LIBRERIA CLA.ROS	Via L. Da Vinci, 18	081	8902431	8902431
70124	**BARI**	CARTOLIBRERIA QUINTILIANO	Via Arcidiacono Giovanni, 9	080	5042665	5610818
70121	**BARI**	LIBRERIA EGAFNET.IT	Via Crisanzio, 16	080	5212142	5243613
13900	**BIELLA**	LIBRERIA GIOVANNACCI	Via Italia, 14	015	2522313	34983
40132	**BOLOGNA**	LIBRERIA GIURIDICA EDINFORM	Via Ercole Nani, 2/A	051	4218740	4210565
40124	**BOLOGNA**	LIBRERIA GIURIDICA - LE NOVITÀ DEL DIRITTO	Via delle Tovaglie, 35/A	051	3399048	3394340
21052	**BUSTO ARSIZIO (VA)**	CARTOLIBRERIA CENTRALE BORAGNO	Via Milano, 4	0331	626752	626752
91022	**CASTELVETRANO (TP)**	CARTOLIBRERIA MAROTTA & CALIA	Via Q. Sella, 106/108	0924	45714	45714
95128	**CATANIA**	CARTOLIBRERIA LEGISLATIVA S.G.C. ESSEGICI	Via F. Riso, 56/60	095	430590	508529
88100	**CATANZARO**	LIBRERIA NISTICÒ	Via A. Daniele, 27	0961	725811	725811
66100	**CHIETI**	LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI	Via Asinio Herio, 21	0871	330261	322070
22100	**COMO**	LIBRERIA GIURIDICA BERNASCONI - DECA	Via Mentana, 15	031	262324	262324
87100	**COSENZA**	LIBRERIA DOMUS	Via Monte Santo, 70/A	0984	23110	23110
50129	**FIRENZE**	LIBRERIA PIROLA già ETRURIA	Via Cavour 44-46/R	055	2396320	288909
71100	**FOGGIA**	LIBRERIA PATIERNO	Via Dante, 21	0881	722064	722064
16121	**GENOVA**	LIBRERIA GIURIDICA	Galleria E. Martino, 9	010	565178	5705693
95014	**GIARRE (CT)**	LIBRERIA LA SEÑORITA	Via Trieste angolo Corso Europa	095	7799877	7799877
73100	**LECCE**	LIBRERIA LECCE SPAZIO VIVO	Via Palmieri, 30	0832	241131	303057
74015	**MARTINA FRANCA (TA)**	TUTTOUFFICIO	Via C. Battisti, 14/20	080	4839784	4839785
98122	**MESSINA**	LIBRERIA PIROLA MESSINA	Corso Cavour, 55	090	710487	662174
20100	**MILANO**	LIBRERIA CONCESSIONARIA I.P.Z.S.	Galleria Vitt. Emanuele II, 11/15	02	865236	863684

Segue: **LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE**

cap	località	libreria	indirizzo	pref.	tel.	fax
28100	**NOVARA**	EDIZIONI PIROLA E MODULISTICA	Via Costa, 32/34	0321	626764	626764
90138	**PALERMO**	LA LIBRERIA DEL TRIBUNALE	P.za V.E. Orlando, 44/45	091	6118225	552172
90138	**PALERMO**	LIBRERIA S.F. FLACCOVIO	Piazza E. Orlando, 15/19	091	334323	6112750
90145	**PALERMO**	LA LIBRERIA COMMISSIONARIA	Via S. Gregorietti, 6	091	6859904	6859904
90133	**PALERMO**	LIBRERIA FORENSE	Via Maqueda, 185	091	6168475	6177342
43100	**PARMA**	LIBRERIA MAIOLI	Via Farini, 34/D	0521	286226	284922
06087	**PERUGIA**	CALZETTI & MARIUCCI	Via della Valtiera, 229	075	5997736	5990120
29100	**PIACENZA**	NUOVA TIPOGRAFIA DEL MAINO	Via Quattro Novembre, 160	0523	452342	461203
59100	**PRATO**	LIBRERIA CARTOLERIA GORI	Via Ricasoli, 26	0574	22061	610353
00192	**ROMA**	LIBRERIA DE MIRANDA	Viale G. Cesare, 51/E/F/G	06	3213303	3216695
00187	**ROMA**	LIBRERIA GODEL	Via Poli, 46	06	6798716	6790331
00187	**ROMA**	STAMPERIA REALE DI ROMA	Via Due Macelli, 12	06	6793268	69940034
63039	**SAN BENEDETTO D/T (AP)**	LIBRERIA LA BIBLIOFILA	Via Ugo Bassi, 38	0735	587513	576134
10122	**TORINO**	LIBRERIA GIURIDICA	Via S. Agostino, 8	011	4367076	4367076
36100	**VICENZA**	LIBRERIA GALLA 1880	Viale Roma, 14	0444	225225	225238

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;**
- **presso le librerie concessionarie indicate (elenco consultabile sul sito www.ipzs.it)**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Funzione Editoria - U.O. DISTRIBUZIONE
Attività Librerie concessionarie, Vendita diretta e Abbonamenti a periodici
Piazza Verdi 10, 00198 Roma
fax: 06-8508-4117
e-mail: editoriale@ipzs.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando il codice fiscale per i privati. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono con pagamento anticipato, presso le agenzie in Roma e presso le librerie concessionarie.

Per informazioni, prenotazioni o reclami attinenti agli abbonamenti oppure alla vendita della *Gazzetta Ufficiale* bisogna rivolgersi direttamente all'Amministrazione, presso l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA

Gazzetta Ufficiale Abbonamenti	Vendite	Ufficio inserzioni	Numero verde
☎ 800-864035 - Fax 06-85082520	☎ 800-864035 - Fax 06-85084117	☎ 800-864035 - Fax 06-85082242	☎ 800-864035

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2008 (salvo conguaglio) (*)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

		CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	(di cui spese di spedizione € 257,04)	- annuale	€ **438,00**
	(di cui spese di spedizione € 128,52)	- semestrale	€ **239,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:		
	(di cui spese di spedizione € 132,57)	- annuale	€ **309,00**
	(di cui spese di spedizione € 66,28)	- semestrale	€ **167,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	(di cui spese di spedizione € 19,29)	- annuale	€ **68,00**
	(di cui spese di spedizione € 9,64)	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:		
	(di cui spese di spedizione € 41,27)	- annuale	€ **168,00**
	(di cui spese di spedizione € 20,63)	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	(di cui spese di spedizione € 15,31)	- annuale	€ **65,00**
	(di cui spese di spedizione € 7,65)	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	(di cui spese di spedizione € 50,02)	- annuale	€ **167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 383,93)	- annuale	€ **819,00**
	(di cui spese di spedizione € 191,46)	- semestrale	€ **431,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 264,45)	- annuale	€ **682,00**
	(di cui spese di spedizione € 132,22)	- semestrale	€ **357,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € 80,00 il versamento relativo al tipo di abbonamento alla *Gazzetta Ufficiale* - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2008.**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Bollettino Estrazioni, ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI

(di cui spese di spedizione € 127,00)	- annuale	€ **295,00**
(di cui spese di spedizione € 73,00)	- semestrale	€ **162,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

(di cui spese di spedizione € 39,40)	- annuale	€ **85,00**
(di cui spese di spedizione € 20,60)	- semestrale	€ **53,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00
I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%		€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI
Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.

* 4 5 - 4 1 0 3 0 3 0 8 0 3 0 3 *

€ 4,00